

ANGEBOT - 3 Gang Menü

da es sich um ein unverbindliches Angebot handelt, wurde noch keine Reservierung getätigt.

Veranstalter:
 Adresse:
 UID NR:

Ansprechperson : Tel: +43
 Datum : mobile: +43
 Wochentag: Eintreffen:
 Personen: Aperitif:
 E-Mail: Regatta:

Aperitif:

• Hugo	€	5,70	pro Portion
Prosecco, Soda, Hollunder, Minze, Limetten			
• Lillet Fresh	€	5,70	pro Portion
4cl Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Gurke, Minze			
• Waldbeerenbowle	€	4,90	pro Portion
• Prosecco Kattus Spumante	€	31,50	pro Flasche
• Kattus Cuvèe No 1	€	33,50	pro Flasche

Getränkepauschale:

Sodawasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola/Light, Sprite
 Grüner Veltliner, Zweigelt
 Ottakringer vom Fass, Alkohol-freies Bier
 Melange, Verlängerter und Tee (div. Sorten)

Pauschale pro Person für 5 Stunden € 21,00

Pauschale pro Person für jede weitere angefangene Stunde € 4,50

Ein vorzeitiges Ende einer Getränkepauschale ist nicht möglich -
 Es werden die tatsächlich anwesenden Personen/Std. bis max. 24.00 Uhr verrechnet
 (Letzte Runde um 23.30 Uhr)

Aperolspritzer und Kaiserspritzer (Orangen- und Zitronenscheibe wir von uns gestellt):

Aperol 0,75 L € 35,00
 Hollunderbütensirup 0,75 L € 25,00

3-GANG MENÜ

Bitte eine Auswahl von 1 Vorspeisenduett - 3 Hauptspeisen - 1 Dessert wählen !

- ✓ Vorspeisenduett - Bitte wählen Sie 1 Vorspeisenvariation aus 2 Speisen
 - Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Rucicola-Avocadosalat, Balsamicozwiebeln, Pesto
 - Prosciutto mit Grana, Kapernbeeren
 - Lachstartar mit Senf-Dill-Sauce & Baguette
-

- Backhendlsalat in Kürbiskern-Wasabi Panade auf bunten Blattsalaten
 - Tavernensalat mit Schafskäse, Oliven & roten Zwiebeln
 - Cevapcici nach Art des Hauses mit Pommes Frites, Mais, Senf & Ajvar
 - Mariniertes Steak vom Schopf mit Pommes Frites, Mais & Knoblauchsauce
 - Wiener Schnitzel vom Schwein / Huhn mit Erdäpfel-Vogerlsalat

 - Gelbes Gemüsecurry mit Kokosmilch & Basmatireis
 - Handgemachte Teigtaschen nach Saison (Vegan)
-

- **Calamari gegrillt mit Lauch, Knoblauch und Baguette**
 - **Zanderfilet gegrillt mit Mangold-Erdäpfel & Limettenbutter**
-

- ✓ Dessert - Bitte wählen Sie 1 Dessert
 - Hausgemachtes Tiramisu
 - Lauwarmer Schokokuchen mit frischen Früchten
-

Der Menüpreis beträgt € 24,50 (mit Calamari oder Zander € 29,50)

Vertragsbedingungen:

Sämtliche Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen Steuern.
Als Minimum-Personenanzahl werden vollzählende Personen fixiert, darüber hinausgehend nach tatsächlich Anwesenden verrechnet.

Für Speisen und Getränke wird nur eine Sammelrechnung ausgestellt.
Der Gesamtbetrag (zzgl. aller Leistungen „nach Verbrauch“ sowie abzüglich getätigter Anzahlungen) ist prompt nach Erhalt unserer Endabrechnung fällig. Zahlungsmöglichkeiten direkt nach der Veranstaltung: Barzahlung, Bankomat, Visa, Mastercard.

Ein Trinkgeld als Ausdruck für Ihre Zufriedenheit ist in dem Gesamtbetrag nicht enthalten.

Alle Nebenabreden sind ungültig, sofern Sie nicht schriftlich in der Reservierung enthalten sind!